



ANTIPASTI | TESORI DEL MARE

Gran Sauté di Mare (1,2,12,14) | €12.00

*Cozze, vongole e gamberi in sauté, serviti con crostoni di pane pugliese
Il profumo del mare, servito caldo e da condividere...*

Polpo e Tobiko (1,4,6) | €14.00

*Polpo in doppia cottura servito su soffice parmentier di patate
e caviale di tobiko, accompagnato da focaccia bianca fatta in casa
La semplicità del mare, elevata con eleganza...*

Mazzancolle in Tempura (1,2,12) | €12.00

*Mazzancolle avvolte in croccante panatura al pankò,
servite con salsa agropiccante (4 pz.)
Croccanti fuori, succose dentro, con un finale vivace e irresistibile...*

Baccalà e Guacamole (1,4) | €12.00

*Bocconcini di baccalà fritto con salse guacamole e agrodolce
Un gioco di contrasti che conquista al primo morso...*

Scampi del Mediterraneo (2,12) | €24.00

*Scampi freschi del Mediterraneo serviti al ghiaccio (4 pz.)
Freschezza assoluta, sapore cristallino...*

RAW BAR | TARTARE & SASHIMI

Tuna Peach (4) | €18.00

*Tartare di tonno pinna gialla con avocado, pesca e cetriolo
Fresca, delicata e sorprendentemente armoniosa...*

Salmon Mango (3,4) | €18.00

*Tartare di salmone con brunoise di mango, limone râpé e mayo al lime
Delicata e vibrante, con un finale agrumato...*

Red Prawn (2) | €22.00

*Tartare di gambero rosso con lampone liofilizzato
e mayo vegana alla barbabietola rossa
Un assaggio di mare dalle sfumature rubino...*

Sashimi Selection (1,4,6) | €16.00

*Sashimi di tonno e salmone servito con salsa teriyaki e sesamo
Due protagonisti del mare nella loro forma più pura...*

ANTIPASTI | RADICI DI TERRA

Tagliere della Tradizione (7,8,13) | €20.00

Tagliere di salumi e formaggi selezionati con mostarde e confetture (per 2)

L'incontro perfetto tra stagionature, profumi e tradizione...

Salumi e Pettoline (1,7,8,13) | €25.00

Selezione di salumi con pettoline della tradizione, fatte in casa (per 2)

Salumi selezionati e pettoline calde, come una volta...

Burrata e Capocollo (7) | €13.00

Burrata di Andria con Capocollo di Martina Franca selezionato (per 2)

Due simboli della Puglia, un solo grande assaggio...

Bufala e Parma (7) | €15.00

Mozzarella di Bufala (200g.) con Prosciutto Crudo di Parma (per 2)

Due eccellenze italiane, un equilibrio perfetto...

PRIMI PIATTI | RACCONTI DI MARE E DI TERRA

Tagliolini ai Ricci di Mare (1,4,7) | €20.00

Tagliolini di semola con polpa di ricci di mare

Delicato all'aspetto, profondo nel sapore...

Paccheri ai Crostacei (1,2,7,12,14) | €18.00

*Paccheri all'assoluto di crostacei con tartare di gambero rosso,
crema di burrata e polvere di nero di seppia*

Dalle profondità del mare, una creazione di pura eleganza...

Spaghettoni Cozze e Vongole (1,14) | €18.00

Spaghettoni con cozze e vongole, preparato secondo la tradizione marinara

Profumo di scogliera e sapori senza tempo...



Orecchiette alle Cime di Rapa (1,4) | €12.00

Orecchiette pugliesi con cime di rapa, pomodorini, acciughe e pane croccante

Autentiche, sincere, iconiche...

Orecchiette Funghi e Salsiccia (1) | €14.00

Orecchiette pugliesi con salsiccia di suino, pomodorini e funghi cardoncelli

Generose, saporite, tradizionali...

BABY CORNER | PER I PIÙ PICCOLI

Cotoletta e Patatine (1,3) | €10.00

Petto di pollo impanato e fritto, servito con patatine fritte e croccanti

Hamburger al piatto e Patatine | €10.00

Hamburger di manzo alla griglia, servito con patatine fritte e croccanti

SECONDI | LA GRIGLIA DEL PESCATORE

Tagliata di Tonno (4,7,12) | €20.00

Tagliata di tonno pinna gialla (180g.) servita con spuma di patate e verdure di campo condite con olio extravergine d'oliva

Una carezza di patate, un cuore di mare...

Filetto alla Plancia (4) | €20.00

Filetto di pesce del giorno cotto alla plancia, accompagnato da insalatina mediterranea di frutta e verdura

La freschezza del mare incontra i colori della stagione...

Frittura Mista di Paranza (1,14) | €23.00

Selezione di pesci, calamari e gamberi fritti con panatura leggera (300g.)

Dorata, delicata, sempre irresistibile...

Frittura di Calamari (1,14) | €18.00

Anelli di calamaro fritti, dorati e fragranti (300g.)

La croccantezza che mette tutti d'accordo...

SECONDI | LA GRIGLIA DEL MASSARO

Tagliata del Casaro (7) | €18.00

Tagliata di manzo servita con rucola in due consistenze, pomodorini confit e cremoso di Parmigiano (200g.)

Il gusto autentico della carne, esaltato da dettagli raffinati...

Filetto al Pepe Verde (9) | €25.00

Filetto di manzo cotto alla griglia, servito con jus al pepe verde e patate al forno (200g.)

Classico, succoso, semplicemente irresistibile...

Tagliata di Pollo al Balsamico (9,12) | €14.00

Tagliata di pollo cotta sous vide, aromatizzata all'aceto balsamico e accompagnata da verdure alla griglia

Una carezza di balsamico su una carne tenerissima...

CONTORNI | L'ORTO TRA GLI ULIVI

Misticanza del Contadino | €5.00

La freschezza dell'orto nella sua forma più autentica...

Patate al Forno | €5.00

Profumate e avvolgenti, come da tradizione...

Patate Fritte | €5.00

Croccanti, dorate, irresistibili...

POKE BOWL

Base a scelta tra: Riso Bianco / Quinoa / Cous Cous

Salmon Breeze (4,11) | €16.00

Salmone, mela verde, cetrioli, avocado, pomodori, cipolla rossa e sesamo

Tropical Prawn (4,9,11) | €16.00

Gamberi al vapore, carote, sedano, cetrioli, mango, edamame e sesamo

Teriyaki Chicken (1,7,11) | €15.00

Pollo alla salsa teriyaki, feta, cetrioli, pomodori e sesamo

INSALATE D'AUTORE

Nordica (4,8) | €14.00

Lattuga, salmone affumicato, zucchine grigliate, rucola, pomodorini e lamelle di mandorle tostate

Santorini (7) | €12.00

Lattuga, cipolla rossa, feta, olive, pomodorini e cetrioli

Barese | €14.00

Lattuga, crudo alla barese, carote, datterini gialli, olive e cetrioli



PER DISSETARSI CON GUSTO

Acqua Naturale o Frizzante - 1L.	€2.00
Bibite in lattina - 33cl.	€2.50
Calice di vino (Riviera rosso, bianco, rosato)	€5.00
Birra Artigianale alla spina 40cl.	€5.00
Birra Tennent's 33cl.	€4.50
Birra Nastro Azzurro 33cl.	€4.00
Birra Rossa 33cl.	€4.50
Birra Analcolica	€4.50
Amari	€3.50
Caffè	€1.50

DOLCI E FRESCHEZZE DI FINE PASTO

Anguria al piatto	€5.00
Mix di Frutta di stagione (per 2 persone)	€8.00
Dessert - Gelati	
• Cremoso: Frutti di Bosco, Tre Cioccolati, Tiramisù	€6.00
• No Glutine e Lattosio: Tiramisù, Frutti di Bosco, Nocciola, Pistacchio	€7.00

PIZZE | LE IMMANCABILI

MARINARA | €6.00 (1)

pomodoro, acciughe, capperi, origano, aglio nero
Sapore salmastro e profondo, dove il Mediterraneo si fa essenza...

MARGHERITA | €7.00 (1,7)

pomodoro, fior di latte, basilico
Tre ingredienti, un'armonia eterna...

AMERICANA | €8.00 (1,7)

pomodoro, fior di latte, würstel, patatine
Un morso d'America, con cuore italiano...

CRUDO E FIOR DI LATTE | €10.00 (1,7)

pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo
Tradizione in alta definizione...

STRACCIATELLA E SPECK | €11.00 (1,7)

pomodoro, fior di latte, stracciatella e speck
Cremosa, affumicata, irresistibile...

PASSO DEL GUSTO | €13.00 (1,7)

fior di latte, bresaola punta d'anca, rucola,
pomodorini, scaglie di grana
Montana, fragrante, imprevedibilmente fresca...

BUFALINA | €10.00 (1,7)

pomodoro, mozzarella di bufala, basilico
La Regina bianca della nostra terra...

QUATTRO STAGIONI | €11.00 (1,7)

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto,
funghi champignon, carciofi, olive nere
Ritmo classico, cuore contemporaneo...

QUATTRO FORMAGGI | €11.00 (1,7)

pomodoro, fior di latte, gorgonzola, pecorino, provola
Per chi ama il formaggio... E basta.

DIAVOLA | €9.00 (1,7)

pomodoro, fior di latte, spianata piccante
La Regina rossa delle anime forti...

CICCIO | €4.50 (1)

base ciccio, olio, rosmarino, sale
Semplice come il pane caldo, fragrante come l'attesa...

PIZZE | LE RIBELLI

CALA CORALLO | €15.00 (1,4,7)

*base ciccio, tartare di tonno pinna gialla,
stracciatella, cipolla caramellata*

Come un tramonto su una cala segreta...

SMERALDINA | €12.00 (1,7)

*crema di datterino giallo, fior di latte, basilico,
zucchine grigliate, pangrattato*

Delicata e decisa, come una gemma da mordere...

TRAMONTANA | €10.00 (1,7)

fior di latte, pomodorini, cacioricotta, basilico

Il gusto pulito delle cose vere...

POVERELLA | €9.00 (1,7)

fior di latte, "zucchine alla poverella", datterino secco

Tradizione povera, gusto nobile...

GRAN PISTACCHIO | €13.00 (1,7)

crema di pistacchio, fior di latte, mortadella, burratina

Un piccolo lusso da gustare lentamente...

VALLE D'ITRIA | €13.00 (1,7)

fior di latte, capocollo, burratina, pomodoro secco

Un invito a perdersi tra i sapori di casa...

ZUCCATELLA | €12.00 (1,7)

fior di latte, salsiccia fresca, crema di zucca, spianata piccante

Rustica e vellutata, con un'anima audace...

KANTÀURI | €14.00 (1,4)

*crema di datterino giallo, mozzarella di bufala,
acciughe del Cantabrico, basilico*

La brezza marina, in abito da sera...

MAZARÈ | €15.00 (1,2,7)

*base ciccio, stracciatella, gambero rosso di Mazara,
zucchine alla poverella, olio al tartufo*

Un invito gentile all'estasi sensoriale...

LA FIRMA DELLO CHEF | €14.00

*Una composizione a sorpresa, scelta dallo Chef tra ingredienti freschi,
ispirazioni del momento e intuizioni fuori menù*

Un racconto senza copione, ogni giorno diverso, ogni giorno tuo...

CARTA DEI VINI



VINI BIANCHI

Chardonnay Casa Primis, Puglia	Chardonnay, 13% vol.	€20
Rampone Pastini, Puglia	Fiano Minutolo, 12,5% vol.	€20
Chakra Verde Giovanni Aiello, Puglia	Verdeca, 12,5% vol.	€28
Joseph Hofstatter, Alto Adige	Gewurztraminer, 14,5% vol.	€30
Sauvignon Hofstatter, Alto Adige	Sauvignon, 12,5% vol.	€33
Pinot Grigio Hofstatter, Alto Adige	Pinot Grigio, 13% vol.	€28
Riesling Dry Dr Loosen, Germania	Riesling, 12% vol.	€32
Coppi Guiscardo	Falanghina IGP, 13% vol.	€20

VINI ROSATI

Le Rotaie Pastini, Puglia	Susumaniello, 12% vol.	€20
Zinzula Masseria Altemura, Puglia	Negroamaro, 12% vol.	€25
Le Anfore Nero di Troia Rosato Botromagno, Puglia	Nero di Troia, 11,5% vol.	€20
Askos Rosato Susumaniello Masseria Li Veli, Puglia	Susumaniello, 12% vol.	€33
Chakra Rosato Giovanni Aiello, Puglia	Primitivo, 12,5% vol.	€32
Cotes de Provence Domaine Houchart, Francia	Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon, 13% vol.	€35
Coppi Corè	Negroamaro IGP Rosato, 12% vol.	€17

VINI ROSSI

Coppi Pellirosso	Negroamaro IGP, 13% vol.	€17
Coppi Don Antonio	Primitivo IGP, 13,5% vol.	€20

BOLLICINE

Favil Spumante Tenuta Viglione, Puglia	Verdeca Brut, 11% vol.	€20
Favil Spumante Rosato Tenuta Viglione, Puglia	Primitivo Rosato, 11% vol.	€20
Spumante Trento DOC Madonna delle Vittorie, Trentino Alto Adige	Chardonnay, 12,5% vol.	€44
Coppi Isotteo	Verdeca IGP Spumante, 11,5% vol.	€20
Coppi Bollicinecheri	Negroamaro IGP Spumante Rosé, 11,5% vol.	€20



DRINK LIST

Maestrale nelle Cale

CALA TRE BUCHI

Campari al Rosmarino, Vermouth Rosso, Club Soda
Rosemary Campari, Sweet Vermouth, Club Soda

8.00

CALA SOTTILE

Gin, Cordiale al Carosello, Limone, Basilico
Gin, Carosello Cordial, Lemon, Basil

10.00

CALA TORRE INCINA

Tequila alla salvia, Mezcal, Cordiale all'ananas, Lime
Sage Tequila, Mezcal, Pineapple Cordial, Lime

10.00

CALA PORTO ROSSO

Vodka, Cordiale alla fragola, Limone, Soda al pompelmo
Vodka, Strawberry Cordial, Lemon, Pink Grapefruit Soda

10.00

CALA PORT'ALGA

Rum all'anguria, Rum Havana 3, Cordiale anguria e menta, Lime, Club Soda
Watermelon-Infused Rum, Havana Club 3 Años Rum, Watermelon & Mint Cordial, Lime, Club Soda

10.00

CALA CORVINO

Vodka al pomodorino giallo, Liquore al capper candito, Limone, Rim sale all'arancia
Yellow Tomato Vodka, Candied Caper Liqueur, Lemon, Orange Salt Rim

12.00



COCKTAIL BASE / PREMIUM

Standard / Premium Cocktails

10.00 / 15.00



DISTILLATO STANDARD / PREMIUM

Standard / Premium Spirits

6.00 / 9.00



COCKTAIL ANALCOLICO

Non-Alcoholic Cocktail

8.00

AMARI

BITTERS & LIQUEURS

Montenegro	€3,50
Amaro del Capo	€3,50
Unicum	€3,50
Jefferson	€5,00
Limoncello	€3,50
Sambuca	€3,50
Grappa Bianca	€5,00
Grappa Barricata	€5,00
Biancosarti	€5,00
Italicus	€5,00

DISTILLATI PREMIUM

PREMIUM SPIRITS SELECTION

GIN

Hendrick's
Sabatini
Portofino
Fifty Pounds
Roku
Gin Mare
Bulldog
Monkey 47

VODKA

Belvedere
Grey Goose

MEZCAL

Illegal

TEQUILA

Espolòn

RUM

Santa Teresa 1796
Barceló Imperial

WHISKY

Talisker Skye
Nikka From the Barrel

COGNAC

Courvoisier



STARTERS | TREASURES OF THE SEA

Grand Seafood Sauté (1,2,12,14) | €12.00

*Mussels, clams and prawns sautéed and served with Apulian bread croutons
The scent of the sea, served warm and meant to be shared...*

Octopus & Tobiko (1,4,6) | €14.00

*Double-cooked octopus served on soft potato parmentier
with tobiko caviar and homemade white focaccia
The simplicity of the sea, elevated with elegance...*

Tempura King Prawns (1,2,12) | €12.00

*King prawns coated in crispy panko breadcrumbs,
served with sweet and spicy sauce (4 pcs.)
Crispy outside, juicy inside, with a lively and irresistible finish...*

Cod & Guacamole (1,4) | €12.00

*Fried cod bites served with guacamole and sweet-and-sour sauces
A delightful contrast of flavours from the very first bite...*

Mediterranean Langoustines (2,12) | €24.00

*Fresh Mediterranean langoustines served on ice (4 pcs.)
Absolute freshness, crystal-clear flavour...*

RAW BAR | TARTARES & SASHIMI

Tuna Peach (4) | €18.00

*Yellowfin tuna tartare with avocado, peach and cucumber
Fresh, delicate and surprisingly harmonious...*

Salmon Mango (3,4) | €18.00

*Salmon tartare with mango brunoise, grated lemon and lime mayo
Delicate and vibrant, with a citrusy finish...*

Red Prawn (2) | €22.00

*Red prawn tartare with freeze-dried raspberry
and vegan beetroot mayo
A taste of the sea with ruby-red nuances...*

Sashimi Selection (1,4,6) | €16.00

*Tuna and salmon sashimi served with teriyaki sauce and sesame
Two stars of the sea in their purest form...*

Cover charge € 2.50

STARTERS | ROOTS OF THE LAND

Charcuterie & Cheese Board (7,8,13) | €20.00

Selection of cured meats and cheeses with mustards and preserves (for 2)
The perfect meeting of ageing, aromas and tradition...

Pettoline & Cured Meats (1,7,8,13) | €25.00

Selection of cured meats with homemade traditional pettole (for 2)
Selected cured meats and warm pettoline, just like in the old days...

Burrata & Capocollo (7) | €13.00

Andria burrata with selected Martina Franca capocollo (for 2)
Two Apulian symbols, one unforgettable tasting...

Buffalo Mozzarella & Parma Ham (7) | €15.00

Buffalo mozzarella (200 g.) served with Parma cured ham (for 2)
Two Italian excellences in perfect balance...

FIRST COURSES | TALES OF SEA & LAND

Sea Urchin Tagliolini (1,4,7) | €20.00

Semolina tagliolini with sea urchin pulp
Delicate in appearance, profound in flavour...

Paccheri with Shellfish Essence (1,2,7,12,14) | €18.00

Paccheri pasta in a rich shellfish essence, topped with red prawn tartare, burrata cream and squid ink powder
From the depths of the sea, a creation of pure elegance...

Spaghettoni with Mussels & Clams (1,14) | €18.00

Spaghettoni pasta with mussels and clams
The scent of the shoreline and timeless flavours...

Orecchiette with Turnip Greens (1,4) | €12.00

Orecchiette with turnip greens, cherry tomatoes, anchovies and breadcrumbs
Authentic, sincere, iconic...

Orecchiette with Mushrooms & Sausage (1) | €14.00

Orecchiette with pork sausage, cherry tomatoes and cardoncelli mushrooms
Generous, flavourful, traditional...

BABY CORNER | FOR THE LITTLE ONES

Chicken Cutlet & Fries (1,3) | €10.00

Breaded and fried chicken breast served with crispy french fries

Beef Burger & Fries | €10.00

Grilled beef burger served with crispy french fries

MAIN COURSES | THE FISHERMAN'S GRILL

Tuna Tagliata (4,7,12) | €20.00

Yellowfin tuna tagliata (180 g.) served with potato foam and wild seasonal vegetables dressed with extra virgin olive oil

A gentle touch of potato, a heart of the sea...

Grilled Catch of the Day (4) | €20.00

Catch of the day grilled on the plancha and served with a Mediterranean salad of fruit and vegetables

The freshness of the sea meets the colours of the season...

Mixed Fried Seafood (1,14) | €23.00

Selection of fish, squid and prawns lightly fried (300 g.)

Golden, delicate and always irresistible...

Fried Squid (1,14) | €18.00

Golden and crispy fried squid rings (300 g.)

The crunch everyone agrees on...

MAIN COURSES | THE FARMER'S GRILL

Beef Tagliata (7) | €18.00

Beef tagliata served with rocket in two textures, confit cherry tomatoes and creamy Parmigiano cheese (200 g.)

The authentic flavour of beef enhanced by refined details...

Green Pepper Beef Fillet (9) | €25.00

Grilled beef fillet served with green pepper jus and roasted potatoes (200 g.)

Classic, juicy and simply irresistible...

Balsamic Chicken Tagliata (9,12) | €14.00

Sous-vide chicken tagliata flavoured with balsamic vinegar and served with grilled vegetables

A touch of balsamic on exceptionally tender meat...

SIDE DISHES | GARDEN SELECTION

Farmer's Mixed Salad | €5.00

The freshness of the garden in its most authentic form...

Roasted Potatoes | €5.00

Fragrant and comforting, just like tradition...

French Fries | €5.00

Crispy, golden and irresistible...

POKE BOWL

Choose your base: White Rice / Quinoa / Cous Cous

Salmon Breeze (4,11) | €16.00

Salmon, green apple, cucumbers, avocado, tomatoes, red onion and sesame

Tropical Prawn (4,9,11) | €16.00

Steamed prawns, carrots, celery, cucumbers, mango, edamame and sesame

Teriyaki Chicken (1,7,11) | €15.00

Teriyaki chicken, feta cheese, cucumbers, tomatoes and sesame

SIGNATURE SALADS

Nordic (4,8) | €14.00

*Lettuce, smoked salmon, grilled courgettes, rocket,
cherry tomatoes and toasted almond flakes*

Santorini (7) | €12.00

Lettuce, red onion, feta cheese, olives, cherry tomatoes and cucumber

Barese | €14.00

Lettuce, cured ham, carrots, yellow tomatoes, olives and cucumber



REFRESHING DRINKS

Still or Sparkling Water - 1L.	€2.00
Canned Soft Drinks - 33cl.	€2.50
Glass of Wine (Riviera red, white, rosé)	€5.00
Craft beer on Tap 40cl.	€5.00
Tennent's Beer 33cl.	€4.50
Nastro Azzurro Beer 33cl.	€4.00
Red Beer 33cl.	€4.50
Alcohol-Free Beer 33cl.	€4.50
Bitter	€3.50
Coffee	€1.50

SWEET ENDINGS

Seasonal Watermelon	€5.00
Seasonal Fruit Mix (for 2)	€8.00
Desserts - Ice Cream	
• Berry Cream Three Chocolates Tiramisù	€6.00
• Gluten and Lactose Free: Tiramisu Berries Hazelnut Pistachio	€7.00

PIZZE | THE MUST-HAVES

MARINARA | €6.00 (1)

tomato, anchovies, capers, oregano, black garlic

A salty and deep flavor, where the Mediterranean becomes essence...

MARGHERITA | €7.00 (1,7)

tomato, fior di latte, basil

Three ingredients, one eternal harmony...

AMERICANA | €8.00 (1,7)

tomato, fior di latte, hot dog sausages, fries

A bite of America, with an Italian heart...

CRUDO E FIOR DI LATTE | €10.00 (1,7)

tomato, fior di latte, cured ham

Tradition in high definition...

STRACCIATELLA E SPECK | €11.00 (1,7)

tomato, fior di latte, stracciatella, speck

Creamy, smoky, irresistible...

PASSO DEL GUSTO | €13.00 (1,7)

fior di latte, cured bresaola, arugula,
cherry tomatoes, Parmigiano shavings

Mountain-fresh, fragrant, and unexpectedly crisp...

BUFALINA | €10.00 (1,7)

tomato, buffalo mozzarella, basil

The white Queen of our land...

QUATTRO STAGIONI | €11.00 (1,7)

tomato, fior di latte, champignon mushrooms,
cooked ham, artichokes, black olives

Classic rhythm, contemporary heart...

QUATTRO FORMAGGI | €11.00 (1,7)

tomato, fior di latte, gorgonzola, pecorino, provola

For true cheese lovers... And nothing else.

DIAVOLA | €9.00 (1,7)

tomato, fior di latte, spicy spianata salami

The red Queen for fiery souls...

CICCIO | €4.50 (1)

white pizza, olive oil, rosemary, salt

Simple like warm bread, fragrant like anticipation...

PIZZE | THE REBELS

CALA CORALLO | €15.00 (1,4,7)

*white pizza base, yellowfin tuna tartare,
stracciatella, caramelized onion*

Like a sunset on a hidden cove...

SMERALDINA | €12.00 (1,7)

*yellow cherry tomato cream, fior di latte, basil,
grilled zucchini, toasted breadcrumbs*

Delicate yet bold, like a gem ready to bite into...

TRAMONTANA | €10.00 (1,7)

fior di latte, cherry tomatoes, cacioricotta, basil

The clean taste of true things...

POVERELLA | €9.00 (1,7)

*fior di latte, zucchini with garlic, vinegar and mint,
sun-dried cherry tomatoes*

Humble tradition, noble flavor...

GRAN PISTACCHIO | €13.00 (1,7)

pistachio cream, fior di latte, mortadella, burratina

A small indulgence to savor slowly...

VALLE D'ITRIA | €13.00 (1,7)

fior di latte, capocollo, burratina, sun-dried tomato

An invitation to lose yourself in the flavors of home...

ZUCCATELLA | €12.00 (1,7)

fior di latte, fresh sausage, pumpkin cream, spicy spianata

Rustic and velvety, with a bold soul...

KANTÀURI | €14.00 (1,4)

*yellow cherry tomato cream, buffalo mozzarella,
Cantabrian anchovies, basil*

Sea breeze in an evening dress...

MAZARÈ | €15.00 (1,2,7)

*white pizza base, stracciatella, Mazara red prawn,
zucchini with garlic, vinegar and mint, truffle oil*

A gentle invitation to sensory bliss...

THE CHEF'S SIGNATURE | €14.00

*A surprise creation, selected by the Chef from fresh ingredients,
momentary inspirations, and off-menu intuitions*

An unscripted story – different every day, always yours...

WINE LIST



WHITE WINES

Chardonnay Casa Primis, Puglia	Chardonnay, 13% vol.	€20
Rampone Pastini, Puglia	Fiano Minutolo, 12,5% vol.	€20
Chakra Verde Giovanni Aiello, Puglia	Verdeca, 12,5% vol.	€28
Joseph Hofstatter, Alto Adige	Gewurztraminer, 14,5% vol.	€30
Sauvignon Hofstatter, Alto Adige	Sauvignon, 12,5% vol.	€33
Pinot Grigio Hofstatter, Alto Adige	Pinot Grigio, 13% vol.	€28
Riesling Dry Dr Loosen, Germany	Riesling, 12% vol.	€32
Coppi Guiscardo	Falanghina IGP, 13% vol.	€20

ROSÉ WINES

Le Rotaie Pastini, Puglia	Susumaniello, 12% vol.	€20
Zinzula Masseria Altemura, Puglia	Negroamaro, 12% vol.	€25
Le Anfore Nero di Troia Rosato Botromagno, Puglia	Nero di Troia, 11,5% vol.	€20
Askos Rosato Susumaniello Masseria Li Veli, Puglia	Susumaniello, 12% vol.	€33
Chakra Rosato Giovanni Aiello, Puglia	Primitivo, 12,5% vol.	€32
Cotes de Provence Domaine Houchart, France	Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon, 13% vol.	€35
Coppi Corè	Negroamaro IGP Rosato, 12% vol.	€17

RED WINES

Coppi Pellirosso	Negroamaro IGP, 13% vol.	€17
Coppi Don Antonio	Primitivo IGP, 13,5% vol.	€20

SPARKLING WINES

Favil Spumante Tenuta Viglione, Puglia	Verdeca Brut, 11% vol.	€20
Favil Spumante Rosato Tenuta Viglione, Puglia	Primitivo Rosato, 11% vol.	€20
Spumante Trento DOC Madonna delle Vittorie, Trentino Alto Adige	Chardonnay, 12,5% vol.	€44
Coppi Isotteo	Verdeca IGP Spumante, 11,5% vol.	€20
Coppi Bollicinecheri	Negroamaro IGP Spumante Rosé, 11,5% vol.	€20



ALLERGENI • ALLERGENS



1. Glutine • *Gluten*

Grano, orzo, segale, avena, farro
Wheat, barley, rye, oats, spelt



2. Crostacei • *Crustaceans*

Gamberi, scampi, granchi
Shrimps, prawns, crabs



3. Uova • *Eggs*

Uova e prodotti derivati
Eggs and egg-based products



4. Pesce • *Fish*

Pesce e derivati
Fish and fish products



5. Arachidi • *Peanuts*

Arachidi e prodotti derivati
Peanuts and peanut-based products



6. Soia • *Soy*

Soia, tofu, latte di soia
Soy, tofu, soy milk



7. Latte • *Milk*

Latte, burro, formaggi, panna
Milk, butter, cheese, cream



8. Frutta a guscio • *Tree Nuts*

Mandorle, noci, nocciole, pistacchi
Almonds, walnuts, hazelnuts, pistachios



9. Sedano • *Celery*

Sedano e derivati
Celery and celery-based products



10. Senape • *Mustard*

Senape e salse derivate
Mustard and mustard-based sauces



11. Semi di sesamo • *Sesame Seeds*

Semi e olio di sesamo
Sesame seeds and sesame oil



12. Solfiti • *Sulphites*

Vino, conserve, aceto
Wine, preserves, vinegar



13. Lupino • *Lupin*

Farine e derivati del lupino
Lupin flour and lupin-based products



14. Molluschi • *Molluscs*

Cozze, vongole, calamari, ostriche
Mussels, clams, squid, oysters

I numeri indicati accanto alle portate corrispondono agli allergeni riportati in questa pagina. Per qualsiasi esigenza, chiedere informazioni al nostro personale.

The numbers shown next to each dish refer to the allergens listed on this page. For any dietary requirements or additional information, please consult our staff.